

Mei 2024

CCA menu mei 2024

Zalm met asperges, Griekse yoghurt, haringkaviaar en bergamot

Krab- en eiersalade met asperges

Scampi met kokosserehsaus met asperge, broccoli en rode ui

Kalfshaas met sherrysaus, aardappel, asperges, erwten en Hollandaise saus

Aardbeienmousse met sinaasappelsorbet, chocolade crème en gemarineerde sinaasappel

Zalm met asperge

Ingrediënten

Zalm

1 limoen

25 gr olijfolie extra vierge peper en zout

200 g verse zalmhaas zonder vel / zonder buikstuk

2 el rookmot

Bergamot

1 dl bergamotpuree Boiron 35 gr water

4 gr suiker

0,5 tl kappa

0,25 tl agaragar

Asperge

10 st aspergekop 3 cm van tussen gerecht

zout

Afwerking

haringkaviaar

Griekse yoghurt

10 st Affilla cress

Bereidingswijze

Zalm

Was de limoen en rasp er ½ tl groene schil af. Meng olijfolie met ¼ el limoensap en ½ tl rasp. Smeer een klein metalen plateau (dat in de kleine oven past) in met het limoen-olie mengsel, bestrooi het plateau met peper en zout. Verdeel de zalm in de lengterichting van de vis in 10 gelijke plakken. Leg de zalm op het plateau en dek af met plastic folie. Laat de zalm ongeveer 10 min garen in de warmhoudkast (tot de vis iets lichter is verkleurd). Haal de zalm uit de warmhoudkast en verwijder het plastic. Leg wat alufolie in het rookoventje en leg hier de rookmot op. Verwarm de rookmot met de brander tot de mot goed rookt. Zet de zalm in de kleine oven en zet het rookoventje (zonder deksel) met mot onderin. Sluit de oven en laat de zalm zo 20 min koud roken. Haal de zalm uit de oven en bewaar afgedekt op de werkbank.

Bergamot

Kook de bergamot eerst kort op. Voeg water, suiker, kappa en agaragar toe en breng al roerend aan de kook. Giet in een platte bak en laat opstijven in de koeling. Let op: meet de tl af met de standaard maat lepels (hangen boven de werkbank).

Asperge

Breng de asperges koppen in licht gezouten water aan de kook en laat de koppen van het vuur af nagaren tot beetgaar.

Presentatie

Laat de aspergekoppen uitlekken en droog met keukenpapier. Doe de bergamot in een smalle beker, waar de staafmixer net in past, en draai tot gel. Doe de gel in een spuitfles. Leg op ieder bord een stukje zalm. Leg op de zalm aan een zijde de asperge kop. Leg daarnaast 1 theelepel kaviaar en vervolgens een quenelle yoghurt (theelepel). Maak daarnaast een klein bolletje bergamotgel. Zet een takje Affilla cress in de yoghurt.



Krab- en eiersalade met asperges

Ingrediënten

Asperge

20 st asperge AA groentebouillon

Eiersalade

4 ei

4 takje kervel

2 el mayonaise peper en zout

Krabsalade

150 gr krabvlees

1 st sjalot

0,25 bosje bieslook

1 el mayonaise peper en zout

0,5 st courgette olijfolie

Tomaten

3 st tomaat sushi-azijn peper

Dressing

0,5 st perssinaasappel

1,5 el witte balsamicoazijn

3 el hazelnootolie

3 el olijfolie

peper en zout suiker/citroensap

Kervelolie

0,5 bosje kervel

0,5 dl olijfolie extra vierge

1 tl baking soda

Afwerking

150 gr gerookte zalm long sliced

vene cress

Bereidingswijze

Asperge

Schil de asperges, verwijder een stukje van de onderzijde en breng in water met wat groentebouillonpoeder aan de kook. Laat van het vuur af in vocht afkoelen. Snijd van de beetgare asperges 6 cm van de onderzijde, snijd deze onderstukjes in de lengte doormidden en daarna in 4 mm smalle stukjes. Laat uitlekken en maak de stukjes goed droog. De helft is voor de eiersalade en de helft is voor de krabsalade.

Eiersalade

Kook de eieren 10 min en laat afkoelen in ijswater. Snijd de gepelde eieren in stukjes. Hak de kervelblaadjes fijn. Meng ei, aspergestukjes, mayonaise en kervel tot salade en breng op smaak met peper en zout. Bewaar in koeling tot gebruik.

Krabsalade

Controleer krabvlees op stukjes pantser. Druk een groot deel van het vocht uit de krab. Snipper sjalot ragfijn. Snijd bieslook in 2 mm brede ringetjes. Meng krab, sjalot, 1 el bieslook ringetjes, aspergestukjes en mayonaise tot salade. Breng op smaak met peper/zout. Schaaf met een kaasschaaf van de courgette in de lengte 10 plakken zonder zaad. Smeer deze in met olie en grill

kort tot beetgaar; zorg dat er schuine bruine strepen op komen.

Bestrooi met zout en bewaar tot gebruik.

Tomaten

Was de tomaten en snijd in kwartjes. Marineer de tomaat in een scheut sushiazijn met iets peper.

Dressing

Neem 3 el sap en meng dit met de overige ingrediënten tot een dressing. Voeg naar smaak wat suiker of vers citroensap toe.

Kervelolie

Pluk de kervelblaadjes. Breng 1 dl water aan de kook met baking soda. Blancheer de blaadjes 10 sec in kokend water en giet af. Knijp al het water uit de blaadjes en hak ze grof. Doe blaadjes met olie in een smalle beker en pureer met staafmixer. Laat uitlekken door een zeef en doe de olie in een spuitflesje.

Presentatie

Snijd de zalm in 10 repen van ongeveer 12 cm en even hoog als de ring die wordt gebruikt voor de presentatie. Doe dit ook met de courgette repen.



Scampi met kokosserehsaus met asperge, broccoli en rode ui

Ingrediënten

Kokos-serehsaus

2 st sjalot

2 st teen knoflook

2 st stengel sereh

30 gr boter

2 dl witte wijn

1 dl Noilly Prat

3 dl visfond

1 dl kokosmelk

1 dl room

peper en zout

Asperges

10 st asperge AA

1 steek boter

Rode ui

3 st rode ui (Ø max 4cm)

zonnebloemolie

0,5 dl visfond

peper en zout

Broccoli

0,5 st stronk broccoli

peper en zout

Scampi

20 st scampi 20/25 (gepeld)

zonnebloemolie

2 st teen knoflook

Nori (voor 16 personen)

2 st vel nori

40 gr eiwit

zout

Afwerking

zonnebloemolie

peper en zout

Bereidingswijze

Kokos-serehsaus

Snipper sjalot en knoflook. Kneus de sereh en snijd in stukken van 2 cm. Fruit sjalot en knoflook in boter; voeg na enkele minuten de sereh toe. Blus als de sjalot glazig is af met wijn en Noilly prat en laat deze grotendeels verdampen. Voeg daarna fond toe en laat dit inkoken tot 1/3. Voeg kokosmelk en room toe en laat wat inkoken. Zeef de saus, kook voldoende in tot sausdikte, breng op smaak met peper en zout en bewaar afgedekt tot gebruik.

Asperges

Schil de asperges, verwijder een stukje van de onderzijde en snijd het kopje (3 cm) eraf voor de amuse. Doe de asperges met de boter in een vacuümzak en trek vacuüm. Gaar 35 min in een sous vide van 85°C. Bewaar de zak in de warmhoudkast.

Rode ui

Haal de worteltjes van de ui, maar laat de wortelaanzet zitten. Schil de ui en snijd in 4 partjes. Doe de ui met olie in een kleine pan en laat de ui op laag vuur garen en kleuren. Draai de ui daarbij af en toe van het ene op het andere snijvlak. Voeg na 10 min de fond toe en laat dit op laag vuur verdampen. Kruid met peper en zout en bewaar op de werkbank.

Broccoli

Verdeel de broccoli in 30 roosjes van 1½ cm. Kruid met peper en zout. Bewaar tot gebruik. . Stoom de broccoli 5 min in de stoomoven.

Scampi

Controleer de scampi op darmkanaal. Spoel ze af, maak ze droog en doe de scampi in een schaal met scheut zonnebloemolie en de gekneusde tenen knoflook. Bewaar in koeling tot gebruik. . Bak de scampi met olie maar zonder knoflook in een hete pan. Kruid met peper en zout

Nori

Strijk elk nori vel aan beide zijden in met losgeklopt eiwit, verdeel elk vel in 4 vierkanten en snij deze diagonaal door en laat drogen. Frituur de nori 2 min in olie van 160°C en bewaar op keukenpapier. Zout de nori licht.



Kalfshaas met sherrysaus, aardappel, asperges, erwten en Hollandaise saus

Ingrediënten

Sherrysaus

2 st sjalot

2 st teen knoflook

2 el zonnebloemolie

1 st takje tijm (5 cm)

2 dl sherry amontillado

5 dl kalfsfond

Aardappel

10 st kleine aardappel vastkokend

2 tl kurkuma

Kalfshaas

1250 g kalfshaas

zonnebloemolie

peper en zout

Asperges

15 st asperge AA

20 gr boter

Erwten en Hollandaise saus

200 gr doperwten

40 gr bacon

1 st sjalot

50 gr eidooier

2 el witte wijn

0,5 el witte wijnazijn

100 gr boter

peper en zout

1 snufje poedersuiker

citroensap vers

Afwerking

boter

peper en zout

Bereidingswijze

Sherrysaus

Maak sjalot en knoflook schoon en snipper beide. Fruit beide in olie en voeg de tijm toe. Blus af met sherry en laat sherry voor de helft verdampen. Voeg de fond toe en kook zachtjes in tot de helft. Passeer door een zeef, druk goed uit en laat de saus voldoende inkoken tot gewenste sausdikte. Breng op smaak met peper en zout en bewaar tot gebruik.

Aardappel

Schil de aardappelen, maak ze ongeveer even groot en maak er een vlakke kant aan zodat ze rechtop kunnen staan. Kook de

aardappelen net onder water beetbaar in licht gezouten water met 2 tl kurkuma. Giet af en bewaar afgedekt tot gebruik.

Kalfshaas

Bind het dunne deel van het vlees op. Maak het vlees droog met keukenpapier en bak bruin aan in olie. Kruid ondertussen met peper en zout. Gaar het vlees in een oven van 120°C tot kerntemperatuur 58°C bewaar in alufolie in de warmhoudkast.

Asperges

Schil de asperges en verwijder een stukje van de onderzijde. Doe de asperges in een vacuümzak met boter en trek vacuüm. Gaar deze 35 min in een sous vide van 85°C.

Erwten en Hollandaise saus

Doe de erwten 30 sec in kokend water om te ontdooien, giet af in zeef en bewaar tot afwerken. Snijd het spek heel klein en bak uit in een droge pan. Snipper de sjalot en bak op het laatst mee met het spek. Bewaar tot gebruik. Klop eidooier met wijn en azijn op laag vuur of au bain-marie tot de dooier bindt en gaar is. Voeg van het vuur de boter in blokjes toe; verwarm tussendoor de massa eventueel even. Breng op smaak met peper, zout, +poedersuiker en citroensap (naar smaak).

Presentatie

Verwarm de aardappelen in een beetje boter en breng op smaak met zout. . Verwarm de saus en monteer met boter (ong. 50 gr). Doe de erwten bij het spek/sjalot mengsel en verwarm. Breng op smaak.. Verwarm de Hollandaise saus al roerend op de bakplaat op lage temperatuur. . Trancheer het vlees in 10 gelijke stukken. . Haal de asperges uit de vacuümzak en snijd in de breedte doormidden. Kruid met peper en zout



Aardbeienmousse met sinaasappelsorbet, chocolade crème en gemarineerde sinaasappel

Ingrediënten

Aardbeienmousse

6 gr gelatine

30 gr aardbeienlikeur

150 gr aardbeencoulis

40 gr eiwit

30 gr suiker

1,25 dl slagroom

Bodem

100 gr amandelmeel

20 gr zelfrijzend bakmeel

60 g suiker

30 g eiwit

50 g amandel blank

100 gr pure chocolade

Sinaasappelsorbet

2/3 deel van limoen

135 ml water

68 gr geleisuiker

50 gr suiker

270 gr sinaasappelcoulis

Chocolade crème

1 gr gelatine

35 gr room

25 gr witte chocolade

25 gr pure chocolade

85 gr room

Gemarineerde sinaasappel

4 st handsinaasappel

1 st perssinaasappel

75 gr suiker

25 gr Cointreau

Bereidingswijze

Aardbeienmousse

Week de gelatine 5 min in koud water. Smelt de uitgeknepen gelatine op laag vuur in de likeur en meng onder de coulis.

Zet de massa in ijswater, roer regelmatig door en wacht tot het mengsel begint te geleren. Bekleed ondertussen de binnenzijde van 10 cilinders Ø 4cm met plastic en maak de onderzijde dicht met plastic folie. Klop dan het eiwit stijf in een ontvette kom en voeg op het laatst in 3 porties de suiker toe. Klop de slagroom bijna stijf. Spatel slagroom en eiwit door de half geleerde massa. Verdeel de mousse over 10 ringen en plaats in de koeling.

Bodem

Meng amandelmeel, bakmeel en 60 gr suiker. Neem een schone kom en klop hierin het eiwit stijf. Klop 60 gr suiker in 3 porties door het stijve eiwit. Spatel eiwit door het meel mengsel. Verdeel de massa over een bakmat in een rechthoek van ½ cm dik en ongeveer 20 bij 25 cm. Bak af in een oven van 180°C in ong. 15 min. Zet de amandelen er na 5 min bij en rooster deze ong. 8 min. Schud de amandelen een keer op. Laat het deeg iets afkoelen en verdeel dit in repen van 10 bij 5 cm. Leg deze repen op bakpapier. Hak de amandelen grof. Smelt de chocolade au bain-marie en bestrijk met een lepel de bovenzijde van het gebak ruim met chocolade. Strooi gehakte amandelen over de chocolade en bewaar in de wijnkelder.

Sinaasappelsorbet

Pers de limoen uit. Kook het water met de geleisuiker, suiker en limoensap op. Haal van het vuur en voeg de coulis toe. Laat afkoelen en draai daarna ijs in de ijsmachine. Bewaar eventueel in de vriezer tot doorgifte van het gerecht.

Chocolade crème

Week de gelatine in koud water. Kook 35 gr room op, laat even iets afkoelen en los hierin de gelatine op. Laat beide soorten chocolade smelten in de room en roer glad. Klop 85 gr room lobbig en spatel door de overige massa. Laat opstijven, roer daarna glad en doe in een spuitzak zonder spuitmond. Bewaar op de werkbank.

Gemarineerde sinaasappel

Schil de handsinaasappels (inclusief het witte deel) en snijd de partjes uit. Vang het uitlopende sap op. Pers de perssinaasappel uit. Doe de suiker in een pan met dikke bodem, voeg het water toe en verwarm de suiker tot een licht bruine karamel. Blus af met sinaasappelsap en Cointreau en laat inkoken tot een siroop. Marineer de sinaasappelpartjes in de siroop